



POLYNESIA

chef Livello avanzato

CAKE MANGO E LIME

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

burro - morbido

acqua

FRUTTIDOR MANGO - frullato

Lime grattugiato - 1/2

PREPARAZIONE

1000g Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media-bassa velocità.
375g Miscelare con l'aiuto di un spatola il FRUTTIDOR MANGO FRULLATO insaporito con la scorza di mezzo lime.
255g Depositare la pasta nello stampo riempendoli per 2/3 e cuocere a 180. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.
Una volta cotto, raffreddare e conservare in frigorifero.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

acqua

zucchero

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

500g Far bollire acqua e zucchero.
500g Una volta raffreddato aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e inzuppare il cake.
25g

Glassatura

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

qb Glassare il cake con COVERDECOR BIANCO sciolto a 50°C .

Composizione finale

Cospargere il fondo del cake con cocco rapè e decorare con una striscia di cioccolato Butterfly scura di Dobra e foglie d'oro.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIORE E GELATIERE